MagiKitch'n

IMPORTANT POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Renseigner les données ci-dessous et conserver le présent manuel pendant la vie de l'appareil.

Modèle N° : _____

N ° de série : _____

FRANÇAIS

Manuel d'installation et de fonctionnement

MKH24, MKH36, MKH48, MKH60 & MKH72

Toutes options

L25-053-FR Rev. 0 (11/11)

À L'ATTENTION DE L'ACHETEUR, DU PROPRIÉTAIRE ET DU GÉRANT

Lire ces avertissements avant de les afficher bien en vue pour référence.

AVIS À L'ACHETEUR

Afficher en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur local de gaz.

ESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSMENT: L'installation, le réglage, la modification, le réparation ou a l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

AVERTISSEMENT

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués de préférence par un technicien MagiKitch'n agréé entretien et pièces détachées (ASAP) ou un autre technicien qualifié. Toute installation, entretien ou réparation effectuée par une personne non autorisée et non qualifiée annule la garantie.

AVERTISSEMENT

L'installation et tous les raccordements doivent obligatoirement être effectués conformément aux réglementations nationales et locales ainsi qu'aux codes en vigueur.

AVERTISSEMENT

Si, pendant la période de garantie, un client utilise une pièce non originale ou modifie une pièce d'origine achetés auprès de MagiKitch'n et (ou) de ses prestataires d'entretien et de pièces détachées (ASAP) autorisés, la présente garantie sera nulle et non avenue. De plus, ni MagiKitch'n ni ses filiales ne seront responsables d'aucune plainte, dommages ou frais encourus par un client et qui découleraient, directement ou indirectement, en tout ou en partie, de l'installation d'une pièce modifiées et (ou) obtenue auprès d'un centre d'entretien non agréé.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de code local, conformément au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.2, selon le cas.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement disposer de moyens adéquats pour limiter ses déplacements indépendamment des raccordements au gaz ou à l'électricité. Les appareils simples équipées de pieds doivent obligatoirement être stabilisés à l'aide de sangles d'ancrage. Tous les appareils à roulettes doivent obligatoirement être stabilisés par des chaînes de retenue ou des moyens équivalents. S'il est nécessaire de désolidariser un dispositif de retenue, celui-ci devra obligatoirement être remis en place après que l'appareil soit remis en position d'origine.

AVERTISSEMENT

Tout appareil à roulettes équipée d'un flexible de gaz doit obligatoirement être raccordé à la source de gaz par l'intermédiaire d'un raccord conforme à la norme ANSI Z21.69.CSA 6.16 et d'un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z24.41.CSA 6.9.

AVERTISSEMENT

NE PAS modifier la matière structurelle de l'appareil afin de permettre son placement sous une hotte d'extraction.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par des personnes complètement formées et qualifiées.

AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation équipant cet appareil est endommagé, il doit obligatoirement être remplacé par un technicien MagiKitch'n agréé entretien et pièces détachées (ASAP) ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENT

Débrancher le cordon d'alimentation avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas agréé pour un nettoyage au jet d'eau. NE PAS nettoyer cet appareil avec un jet d'eau.

AVERTISSEMENT

NE PAS tenter de déplacer cet appareil ou de transférer des liquides chauds entre la cuve à graisse vers un autre récipient quand l'appareil est à température de fonctionnement ou contient des liquides chauds. Vous risquez de vous brûler grièvement si la peau touche des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

Ne pas s'asseoir ni monter sur cet appareil. Ni le panneau avant, ni la plaque de cuisson, ni la plaque anti-éclaboussure, ni les côtés ni le plan de travail de l'appareil ne sont des marchepieds. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir de l'appareil comme marchepied pour le nettoyage de la hotte d'extraction ou l'accès à celle-ci. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE PAS utiliser l'appareil s'il n'est pas correctement fixé à une table, à un support ou à une embase congélateur / réfrigérateur capable de supporter le poids total de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné à un usage intérieur exclusivement.

AVERTISSEMENT

NE PAS faire fonctionner cet appareil si tous les panneaux et couvercles d'accès ne sont pas correctement fixés.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé que cet appareil soit inspecté une fois par an par un technicien qualifié pour en vérifier les performances et le bon fonctionnement.

AVERTISSEMENT

Il y a une veilleuse à flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer des matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. S'il est nécessaire de convertir l'appareil pour un autre type de combustible, communiquer avec votre fournisseur de matériel ou un fournisseur agréé MagiKitch'n d'entretien et de pièces détachées (ASAP).

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir d'une flamme nue pour chercher une fuite de gaz!

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation en gaz de l'appareil est interrompue ou si la veilleuse s'éteint, attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre au gaz se trouvant à l'intérieur de l'appareil de se dissiper. Ne pas essayer de faire fonctionner cet appareil pendant une panne de courant.

AVERTISSEMENT

En cas de panne de courant, mettre toutes les commandes sur « Off » (Arrêt) et ne pas essayer de faire fonctionner cet appareil.

AVERTISSEMENT

Veiller à ce que l'alimentation en air de l'appareil soit suffisante pour que la veilleuse brûle correctement. Si la flamme manque d'air, elle dégagera de l'oxyde de carbone, qui est un gaz dangereux. L'oxyde de carbone est un gaz incolore et inodore qui peut provoquer l'asphyxie.

1. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 4
1.1. VÉRIFICATION DE VOTRE GRILLOIR NEUF 4
1.2. RACCORDEMENT(S) ÉLECTRIQUE(S) 4
1.3. DISTANCES DE SÉCURITÉ 5
1.4. RACCORDEMENT(S) AU GAZ 5
1.4.1. Type de gaz 5
1.4.2. Raccord de gaz à débranchement rapide 6
1.4.3. Recherche de fuite sur la conduite d'alimentation en gaz et vérification de la pression 6
1.5. EXTRACTION ET SYSTÈMES ANTI-INCENDIE 6
1.6. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 6
Montage de l'appareil, avec des pieds, sur un comptoir 7
1.6.2. Montage de l'appareil sur un comptoir sans pieds 7
1.6.3. Support 7
1.6.4. Instructions de mise à l'horizontale 8
1.7. RACCORDEMENT DÉFINITIF AU GAZ 8
1.7.1. Détendeur 8
1.7.2. Réglages du gaz 9
2. FONCTIONNEMENT 10
2.1. INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE 10
2.1.1. Appareil à thermostat électronique 10
2.2. DÉMARRAGE INITIAL 10
2.2.1. Conditionnement de la surface du grilloir 11
2.2.2. Vérification de la température de surface 11
2.2.3. Procédure d'arrêt 12
3. ÉTALONNAGE DES THERMOSTATS 12
3.1. PROCÉDURE D'ÉTALONNAGE 12
3.1.1. Thermostat électronique 12
4. FONCTIONNEMENT DE BASE 13
4.1. CONSEILS DE FONCTIONNEMENT UTILES 13
4.2. TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURES SUGGÉRÉS 13
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 14
5.1. NETTOYAGE DE LA SURFACE DU GRILLOIR PENDANT SON FONCTIONNEMENT 14
5.2. NETTOYAGE DE LA SURFACE DU GRILLOIR EN FIN DE PÉRIODE DE TRAVAIL 14
5.2.1. Surface de cuisson en acier ordinaire 14
5.2.2. Surface de cuisson chromée 14
5.3. ENTRETIEN MENSUEL 14
5.3.1. Entretien préventif mensuel 15
5.4. ENTRETIEN ET INSPECTIONS PRÉVENTIFS ANNUELS/PÉRIODIQUES 15
5.4.1. Évaluation de la sécurité 15
5.4.2. Vérification mécanique 15
5.4.3. Contrôle du fonctionnement des circuits 15
5.5. HOTTE 16
5.6. TABLEAU DE DÉPANNAGE 16
5.6.1. Rendement de cuisson 16
5.6.2. Rendement de fonctionnement 17
6. ACCESSOIRES 17
6.1. DE SÉRIE 17
6.2. OPTIONS 17
Étagères de service avant 18
6.2.2. Planches à découper 19
6.2.3. Étagères chauffe-plats arrière 19
6.2.4. Supports 20
6.2.5. Divers 21
7. NOTES 22

1. Instructions d'installation

1.1. Vérification de votre grilloir neuf

Votre grilloir neuf a été emballé avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin que le grilloir vous soit livré en parfait état. Lors du déballage de l'appareil, vérifier toutes les pièces afin de s'assurer qu'elles ne sont pas endommagées. En cas de dommage, prendre contact immédiatement avec le transporteur, celui-ci ne pouvant être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifier le bordereau d'expédition fourni avec le grilloir afin de vous assurer d'avoir bien reçu toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, communiquer avec le revendeur auprès duquel le grilloir a été acheté. Aux emplacements prévus sur la couverture de ce manuel, noter le numéro de modèle, le n° de série et la date d'achat de l'appareil. Ces renseignements se trouvent sur la plaque signalétique sur la paroi intérieure du boîtier (voir la figure 1 ci-dessous). Conserver ces renseignements en lieu sûr pour pouvoir en disposer à l'avenir.

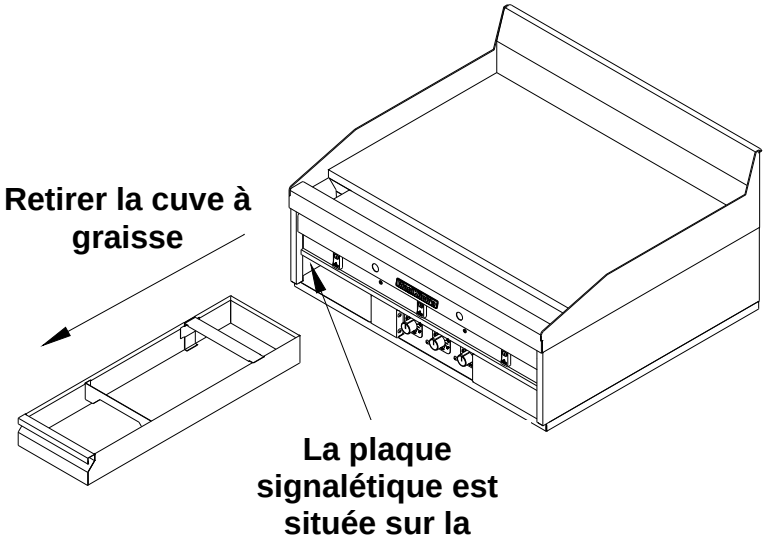


FIGURE 1

1.2. Raccordement(s) électrique(s)

Il est recommandé de brancher cet appareil dans une prise murale contrôlée par la commande d'extraction. Cela permettra d'empêcher que l'appareil fonctionne sans extraction. Un schéma est située à l'intérieur de la face avant ou du panneau d'accès. On trouvera les exigences d'alimentation ci-dessous.

Caractéristiques électriques		
	Amérique du Nord	**Reste du monde**
Tension d'alimentation	120 Vca 50/60 Hz	220, 230 ou 240 V 50/60 Hz
Consommation/commandes	0,22 A	0,11 A

ATTENTION **Le raccordement de l'appareil à une alimentation électrique autre que celle indiquée sur la plaque signalétique risque de l'endommager et d'annuler la garantie.**
AVERTISSEMENT **Le raccordement électrique de cet appareil doit obligatoirement être conforme aux codes locaux. En cas d'absence de codes locaux, consulter consultez le National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 pour une installation aux É.-U.A. Au Canada, consulter la norme CSA C22.2 et les codes locaux. Dans les autres cas, se référer aux codes et réglementations**
AVERTISSEMENT **Cet équipement doit obligatoirement être installé de sorte que la fiche soit accessible, sauf si un autre moyen de déconnexion de l'alimentation électrique (disjoncteur, par exemple) est fourni.**
AVERTISSEMENT **Si votre appareil utilise le courant de ligne, il est équipé d'un cordon électrique résistant à l'huile, avec une fiche de sécurité à trois broches. Ce dispositif permet de protéger l'utilisateur contre tout risque d'électrocution en cas de dysfonctionnement. NE PAS couper ni supprimer la broche de mise à la terre de cette fiche, qui doit être branché dans une prise à trois trous correctement mise à la terre.**

Emplacement	**Construction combustible** Pouces (cm)	**Construction non combustible** Pouces (cm)
Arrière du boîtier	8,0 (20,4)	8,0 (20,4)
Côtés du boîtier	2,0 (5,0)	0,0 (0,0)

1.3. Distances de sécurité

Votre nouveau grilloir MagiKitch'n doit disposer d'un espace suffisant afin d'assurer son bon fonctionnement. Cet espace est nécessaire pour accéder à l'appareil et effectuer toute réparation nécessaire et afin d'assurer le bon fonctionnement du brûleur. Les dimensions indiquées ci-dessous sont prévues pour l'installation de l'appareil dans une construction combustible aussi bien que non-combustible. L'entretien peut s'effectuer par l'avant, mais l'appareil pourra avoir besoin d'être écarté du mur pour accéder à l'alimentation en gaz et aux raccordements électriques.
S'assurer que toutes les distances indiquées sur la plaque signalétique et au tableau ci-dessous sont respectées strictement.

1.4. Raccordement(s) au gaz

Votre appareil à gaz offre un rendement optimal lorsque le tuyau d'alimentation en gaz est d'une section suffisante pour permettre un débit de gaz adéquat. La canalisation de gaz doit obligatoirement être conforme aux codes du bâtiment locaux ou à l'édition la plus récente du « National Fuel Gas Code » ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au « Natural Gas and Propane Installation Code » (code national d'installation des appareils à gaz), CSA-B149.1, le cas échéant, ainsi qu'aux codes locaux. La taille de la canalisation de gaz peut être déterminée par votre fournisseur de gaz local en fonction du « Natural Gas and Propane Installation Code », annexe C, tableau C-4 (pour le gaz naturel) et tableau C-16 (pour le propane). Le diamètre de la canalisation de gaz doit être suffisant pour alimenter correctement tous les appareils sans perte de pression au niveau de ceux-ci.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur sa plaque signalétique. L'emploi d'un autre gaz entraînera un dysfonctionnement de la machine. Communiquer avec votre concessionnaire pour un autre type de gaz pour l'appareil.

1.4.1. Type de gaz

Chaque appareil est équipé pour fonctionner avec un seul type de gaz. Le type de gaz pour lequel l'appareil est conçu est poinçonné ou imprimé sur la plaque signalétique (voir la Figure 1).

ATTENTION

NE JAMAIS utiliser d'adaptateur pour raccorder l'appareil à un tuyau d'alimentation en gaz plus petit. Ceci risque de nuire au rendement de la machine en réduisant le débit de gaz optimal nécessaire au bon fonctionnement du brûleur.

1.4.2. Raccord de gaz à débranchement rapide

Les appareils à gaz à roulettes doivent obligatoirement être installés avec des raccords conformes à la plus récente édition de la norme de raccords pour appareils à gaz mobiles (ANSI Z21.69.CSA – « Connectors for Movable Gas Appliances ») et de l'Association canadienne de normalisation CSA 6.16. Ce raccord doit comporter un dispositif de débranchement rapide conforme à la plus récente édition de la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (ANSI Z221.41.CSA 6.9). Lors de l'installation d'un raccord rapide, l'installation d'un dispositif limitant le déplacement de l'appareil est obligatoire. Ce dispositif est destiné à éviter que la canalisation de gaz ou le raccord à débranchement rapide ne se débranche en raison d'une tension excessive. Le dispositif de retenue doit être fixé au dos du panneau arrière de l'appareil.

1.4.3. Recherche de fuite sur la conduite d'alimentation en gaz et vérification de la pression

Le circuit d'alimentation en gaz doit obligatoirement être testé avant la mise en service de l'appareil. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression supérieure à 3,45 kPa (0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), s'assurer que l'appareil est débranché de celle-ci. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression inférieure ou égale à 3,45 kPa (0,5 lb/po2 manométrique PSIG), l'appareil peut rester raccordé mais son robinet de gaz doit obligatoirement être fermé. Une fois la canalisation sous pression, tester tous les raccords à l'eau savonneuse afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite.

1.5. Extraction et systèmes anti-incendie

Votre nouvel appareil à gaz doit obligatoirement être ventilé correctement pour fonctionner correctement et en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 538° C (1000° F). Par conséquent, il est très important d'installer un système anti-incendie. Votre système d'extraction doit être conçu pour un nettoyage facile. Les nettoyages fréquents du circuit d'extraction et de l'appareil réduisent les risques d'incendie. Des informations supplémentaires sont disponibles auprès de CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131 (É.-U.A).

ATTENTION

Une ventilation excessive entraîne des courants d'air nuisibles au bon fonctionnement de l'appareil. Laisser un espace d'au moins 45 cm (18 po) entre le conduit de fumées et l'entrée de la hotte d'aspiration.

ATTENTION

Veiller à ce que le système d'extraction ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du conduit de fumée. Toute rupture de tirage empêchera le gril d'évacuer correctement la fumée et les gaz, et entraînera une surchauffe risquant d'endommager l'appareil de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie de l'appareil. NE JAMAIS laisser quoi que ce soit obstruer le débit des produits combustibles ou autres sortant du conduit de fumée de l'appareil.

1.6. Instructions d'installation

L'installation de cette machine ***DOIT OBLIGATOIREMENT*** être conforme aux codes de votre localité. La canalisation de gaz doit obligatoirement être conforme aux codes du bâtiment locaux ou à l'édition la plus récente du « National Fuel GasCode » ANSI Z223.1/ 54, ou au « Natural Gas and Propane Installation Code », CSA-B149.1, le cas échéant, ainsi qu'aux codes locaux. Pour commencer, déballer l'appareil et identifier les accessoires d'installation.

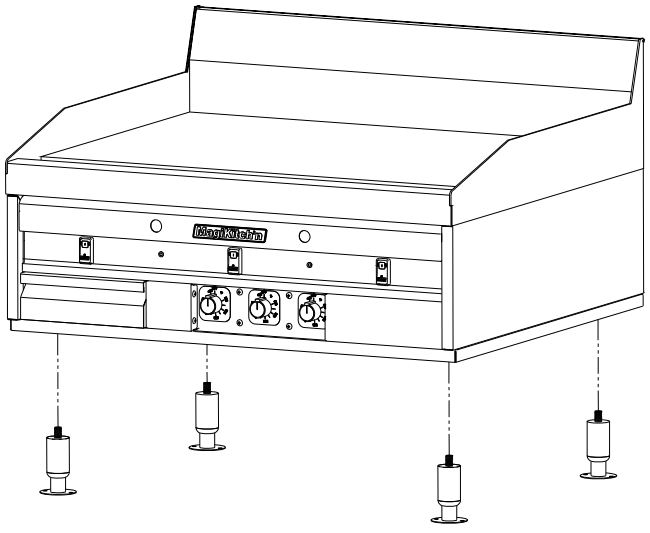


Figure 2

1.6.1. Montage de l'appareil, avec des pieds, sur un comptoir

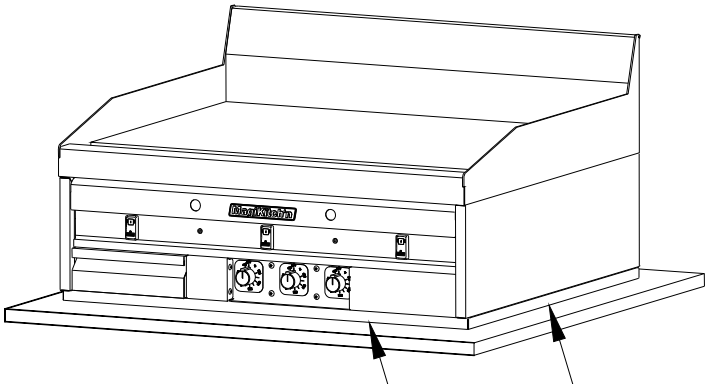
ATTENTION
Pour éviter d'endommager le matériel, ne pas incliner votre grilloir MagiKitch'n sur deux pieds, ni sur un côté.

(Voir la figure 2.) L'appareil est livré avec un jeu de pieds de 10 cm (4 po) (à moins que ceux-ci n'aient été exclus spécifiquement de la commande). Un filet rapporté pour les vis des pieds se trouve à chaque coin du dessous de l'appareil. Soulever l'appareil pour pouvoir bloquer les pieds dans les filetages. La mise à l'horizontale de l'appareil se règle au moyen des patins sous les pieds. Pour ce faire, visser ou dévisser le patin pour monter ou baisser chaque coin, à la demande.

AVIS
Les pieds de 10 cm (4 po) ne doivent pas être utilisés avec un support.

1.6.2. Montage de l'appareil sur un comptoir sans pieds

(Voir la figure 3.) L'appareil doit obligatoirement être scellé au comptoir conformément aux normes de propreté en vigueur. Appliquer un cordon de mastic d'étanchéité en silicone d'environ 12 mm (1/2 po) de large au-dessous de l'appareil, à environ 6 mm (1/4 po) de son avant, de son arrière et de ses côtés. Nous préconisons d'utiliser du mastic adhésif au silicone « RTV » Dow Corning®, GE® ou Permatex® ou un équivalent. (Voir les critères de base NSF C-2 pour plus de détails.)



Mastiquer sur les 4 côtés pour assurer l'étanchéité aux liquides

Figure 3

1.6.3. Support

ATTENTION
Les ferrures arrière doivent être mises en place sur le support avant d'y mettre le grilloir.
ATTENTION
Installer le grilloir de sorte que les deux roulettes verrouillables soient *à l'avant de celui-ci*. Les roulettes doivent être *BLOQUÉES* avant la mise en fonctionnement de l'appareil.

(Voir la figure 4.) Pour monter le grilloir sur son support, identifier le jeu de pièces de fixation livré avec le support. Le jeu de pièces de fixation doit contenir (2) ferrures arrière et (4) vis de 1/2 po. Pour monter le grilloir sur le support, effectuer les tâches décrites page suivante :

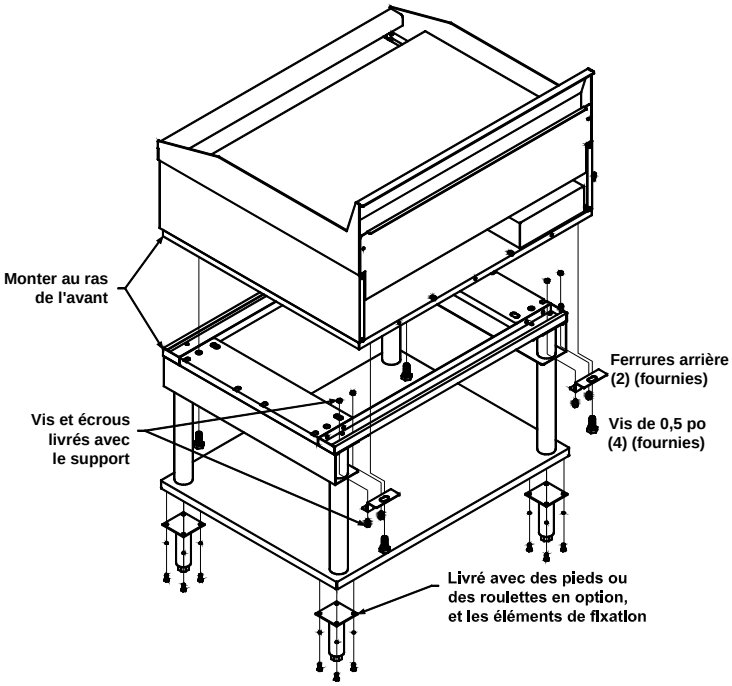

Monter au ras de l'avant
Ferrures arrière (2) (fournies)
Vis et écrous livrés avec le support
Vis de 0,5 po (4) (fournies)
Livré avec des pieds ou des roulettes en option, et les éléments de fixation

Figure 4

IMPORTANT
L'appareil doit obligatoirement être horizontal pour fonctionner correctement. Le non-respect de cette consigne risque de nuire au rendement de l'appareil.

AVIS

Les grands modèles disposent de 6 trous taraudés, mais ne nécessitent que les quatre vis de 1/2 po à chaque coin pour monter le grilloir.

1. Retirer les (4) boulons de 1/4-20 avec leurs écrous des coins arrière du support.
2. Aligner les deux trous taraudés des coins arrière du support avec les 2 trous taraudés des ferrures arrière. Orienter les ferrures comme indiqué par la figure 4 sur cette page.
3. Fixer les (2) ferrures arrière fournies aux coins arrière avec les boulons de 1/4-20 retirés au paragraphe 1, en les bloquant solidement.
4. Poser avec précaution le grilloir sur le support.
5. Une fois le grilloir sur le support, positionner le grilloir de sorte que le bord avant de sa base soit au ras de l'avant du support. Si le grilloir est le seul appareil à être monté sur le support, les deux côtés du grilloir doivent être alignés avec les côtés du support.
6. Quand le positionnement est correct, les trous taraudés de la base du grilloir doivent être alignés avec les trous de passage de l'avant du support, et avec les trous de passage des ferrures arrière. Monter les boulons de 1/2 po et les bloquer solidement.

1.6.4. Instructions de mise à l'horizontale

AVIS

Les supports sont livrés avec leurs pieds ou roulettes réglés à la hauteur minimale. Le grilloir doit être mis à l'horizontale lors de l'installation, faute de quoi il risque de mal fonctionner.

1. Identifier le coin du support ayant besoin d'être réglé et retirer la charge supportée par ce coin.
2. **Pieds-** À l'aide d'une clef plate ou de pinces, tourner le patin du pied (voir la figure 5) en sens inverse des aiguilles d'une montre pour monter le support. Il y a entre 12 et 20 mm (1/2 à ¾ po) de réglage possible. **Roulettes -** À l'aide d'un tournevis à tête plate, desserrer les vis de réglage de la roulette à régler (voir la Figure 5).Tourner le collier de la roulette en sens inverse des aiguilles d'une montre pour monter le support. Il y a 20 mm (¾ po) de réglage possible. Une fois le réglage effectué, bloquer les vis de réglage.
3. Vérifier que l'appareil est bien horizontal et, le cas échéant, répéter les paragraphes 1 et 2.

AVIS

L'installation de cet appareil avec des roulettes non fournies par son fabricant est interdite. Quand l'appareil est monté sur roulettes, un raccord de gaz conforme aux norme ANSI Z21.69/CGA-6.16 et un dispositif de débranchement rapide conforme aux normes ANSI Z21.42/CAN 1-6.9 sont obligatoires. L'installation d'un dispositif de retenue destiné à empêcher les contraintes sur les raccords de gaz en cas de déplacement de l'appareil est également obligatoire.

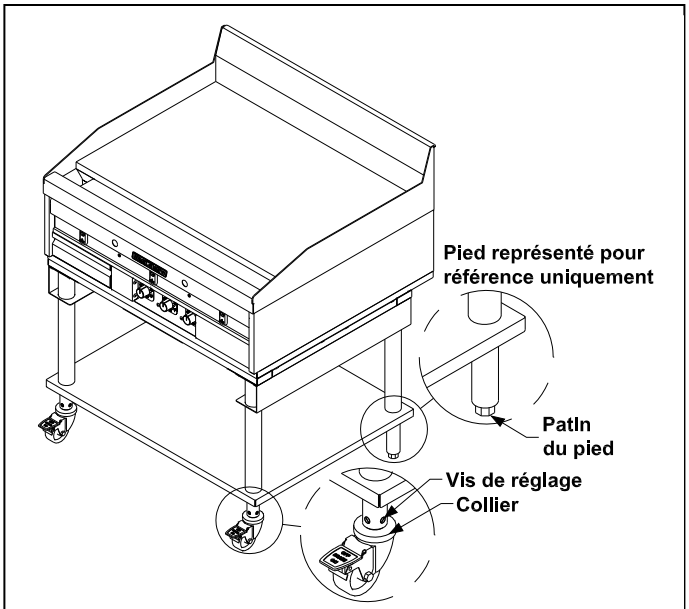


Figure 5

1.7. Raccordement définitif au gaz

Un circuit d'alimentation de gaz correctement installé fournit une pression adéquate (177 à 203 mm/7 à 8 po CE pour le gaz naturel, 279 à 304 mm/11 à 12 po CE pour le propane) à tous les appareils reliés à la canalisation quand ils fonctionnent à plein rendement.

1.7.1. Détendeur

Une alimentation adéquate en gaz est importante pour que l'appareil fonctionne correctement. Des canalisations sous-dimensionnées ou une pression insuffisante réduisent le volume de gaz nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil. Une pression d'alimentation régulière est nécessaire : entre 177 et 203 mm (7 à 8 po) CE pour le gaz naturel, ou entre 279 et 304 mm (11 à 12 po) CE pour le propane. Quand tous les appareils à gaz fonctionnent en même temps, la pression d'admission de chaque appareil ne doit pas baisser de façon notable. Une fluctuation de plus de 25 % sur un appareil à gaz naturel ou de 10 % sur un appareil au propane provoquera des problèmes au niveau de la veilleuse et aura une incidence sur les caractéristiques de fonctionnement du brûleur. Communiquer avec votre fournisseur de gaz pour connaître la bonne dimension des canalisations

d'alimentation. Après son raccordement, chaque nouvel appareil doit être vérifié par un technicien agréé pour le gaz afin d'assurer que la pression est correcte. Un appareil ne doit être raccordé QU'AU type de gaz pour lequel il est prévu. Vérifier le type de gaz sur la plaque signalétique, voir le paragraphe 1.1 du présent manuel.

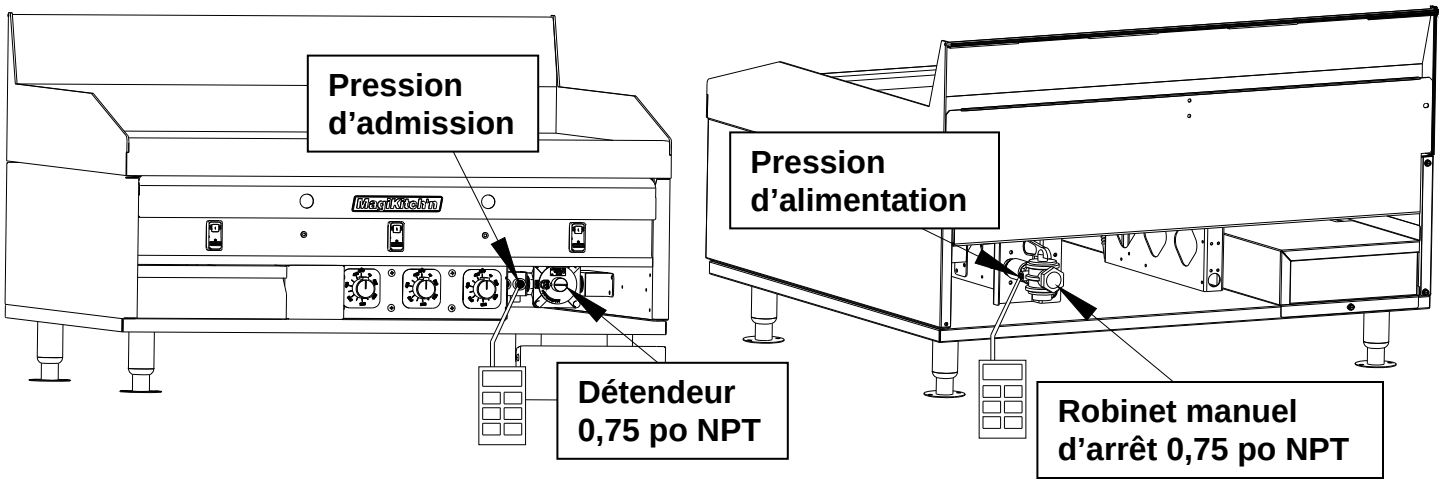


Figure 6

1. Le détendeur d'admission de votre nouvel appareil a été installé à l'usine, voir la figure 6 pour l'emplacement du détendeur et du robinet d'arrêt manuel dont votre appareil est équipé. L'utilisation d'un détendeur autre que celui fourni avec l'appareil annulera la garantie.
2. La pression d'admission doit être maintenue à la pression indiquée sur la plaque signalétique. La valeur de la pression d'admission se mesure au raccord 1/8 po NPT situé derrière le panneau inférieur avant, à côté du détendeur (voir la figure 6). Pour vérifier la pression d'alimentation de l'appareil, utiliser le point d'essai de pression fourni sur le robinet d'arrêt manuel (voir aussi la figure 6).
3. Utiliser sur tous les filetages de raccords une pâte à joints compatible avec le GPL.
4. Désactiver tous les thermostats.
5. Ouvrir l'alimentation en gaz et vérifier l'absence de fuite au niveau de tous les raccords UNIQUEMENT à l'aide d'une solution de détection de fuite ou d'eau savonneuse. NE JAMAIS utiliser une flamme nue pour détecter une fuite.
6. S'assurer qu'il existe une bonne alimentation adéquate en air tant pour l'appareil que pour les personnes se trouvant dans la pièce.
7. Veiller à ce que la zone devant l'appareil soit dégagée et dépourvue d'objets ou obstacles risquant de gêner la combustion et (ou) la ventilation.

1.7.2. Réglages du gaz

Les dimensions des orifices sont calculées pour un débit de gaz correct afin d'assurer la valeur nominale en BTU/heure pour chaque modèle. La pression au détendeur doit obligatoirement être mesurée et réglée avant la mise en service de l'appareil, après l'installation et en cas de doute sur le rendement de l'appareil. Les valeurs de pression (d'admission et d'alimentation) se mesurent aux points d'essai de pression fournis (voir la figure 6).

Type de gaz	BTU/h (kW) par brûleur	Pression d'admission (tous modèles)
Gaz naturel	13,333 (3,9)	4,0" WC (10,1cm)
Propane	13,333 (3,9)	10,0" WC (25,4cm)

2. Fonctionnement

Avant de continuer, s'assurer que l'installation a été effectuée correctement et que les consignes et mises en garde contenues dans ce manuel ont été lues, comprises et respectées.

2.1. Instructions pour l'allumage

2.1.1. Appareil à thermostat électronique

1. Mettre tous les thermostats en position « arrêt » (**OFF**), ou sur la température la plus basse possible.
2. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel en le mettant en position « marche » (**ON**); ce robinet se trouve à l'arrière de l'appareil (voir la figure 6). Pour que le robinet permette l'écoulement du gaz, sa poignée doit être alignée avec le robinet d'arrêt manuel.
3. Mettre l'interrupteur ***ROUGE*** « **I/O** » sur la position « **I** » (marche) pour tous les thermostats qu'on désire utiliser (voir la Figure 7). Quand le voyant « veilleuse prête » (jaune) s'allume, la ou les veilleuses sont prêtes à faire fonctionner les brûleurs principaux.
4. Répéter les alinéas 1, 2 et 3 pour les thermostats désirés.
5. Régler les thermostats en tournant leurs boutons dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée et vérifier le bon allumage des brûleurs en regardant par les ouvertures du panneau avant. L'interrupteur ***ROUGE*** « **I/O** » s'allume quand le thermostat déclenche le chauffage.

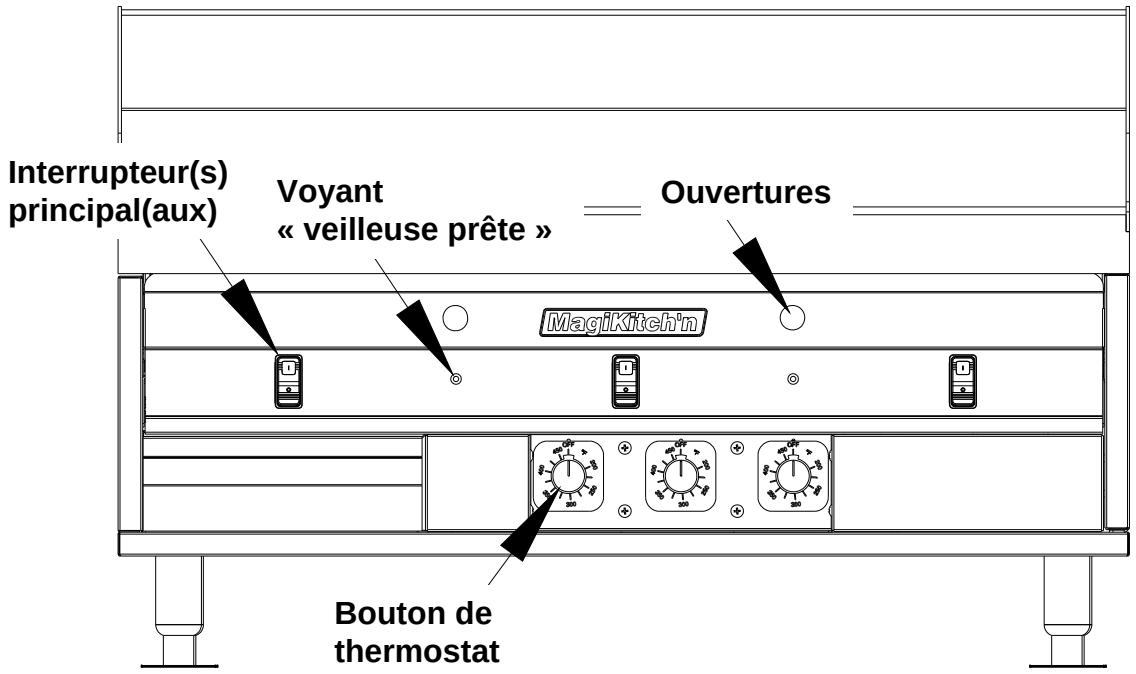


Figure 7

ATTENTION
Si le ou les voyants « veilleuse prête » ne s'allument pas, mettre sur « O » (arrêt) tous les interrupteurs « I/O » (marche/arrêt) des thermostats correspondants à ces veilleuses, et attendre cinq minutes avant de tenter un rallumage.
En cas de coupure de l'alimentation en gaz et (ou) d'alimentation électrique, ou en cas d'extinction d'une veilleuse, mettre les thermostats et le robinet d'arrêt sur la position « arrêt », et attendre cinq minutes avant de tenter un rallumage.

2.2. Démarrage initial

AVIS
Un grilloir neuf doit être conditionné et utilisé avec précaution afin d'éviter de l'endommager. Pour préparer votre grilloir neuf au fonctionnement, procéder comme suit :

Essuyer la surface du grilloir. Une solution d'eau savonneuse douce peut servir à nettoyer la surface; veiller à rincer soigneusement la surface de cuisson à l'eau douce pour éliminer les résidus de détergent. Il est également important d'essuyer la surface du grilloir et son entourage pour éliminer l'eau qu'y s'y trouverait. Ne jamais permettre à de l'eau de tomber sur la surface chaude du grilloir.

Il n'est pas nécessaire de conditionner une surface de cuisson chromée, mais la procédure ci-dessous pourra améliorer les qualités anti-adhérente d'une surface de cuisson chromée.

2.2.1. Conditionnement de la surface du grilloir

1. Pour conditionner le grilloir, allumer toutes les veilleuses et régler les thermostats sur 200° F. Pendant la montée en température, recouvrir la totalité de la surface de cuisson avec un léger film d'huile de cuisson ou de suif de bœuf, en essuyant toute accumulation éventuelle. Cette préparation peut être répétée à la demande pour appliquer une couche uniforme sur la surface du grilloir. Ce conditionnement aidera à créer et à maintenir une surface de cuisson antiadhésive sur votre grilloir.
2. Laisser la surface ainsi conditionnée pendant une heure à 200° F, puis régler le thermostat à la température de cuisson désirée; quand la surface du grilloir aura atteint cette température, appliquer une autre couche d'huile de conditionnement et essuyer l'excédent susceptible de causer une accumulation.

2.2.2. Vérification de la température de surface

1. Si un thermomètre de surface du grill est disponible, le mettre au-dessus de la sonde de chaque thermostat, à 30 cm (12 po) de la face avant de la surface du grilloir (voir la figure 8 ci-dessous). Les sondes de détection sont situées au droit de chaque interrupteur « ON/OFF » (marche/arrêt); aligner votre appareil de mesure par rapport à l'interrupteur et surveiller la température de toutes les commandes à régler.
2. Faire chauffer le grilloir à la température de cuisson désirée; contrôler la température de la surface indiquée sur le thermomètre du grill. Le cas échéant, régler les thermostats qui contrôlent une zone de la surface si la température de celle-ci n'est pas +/- 10° F de la valeur réglée au thermostat. La procédure de réglage des thermostats est indiquée au chapitre 3.

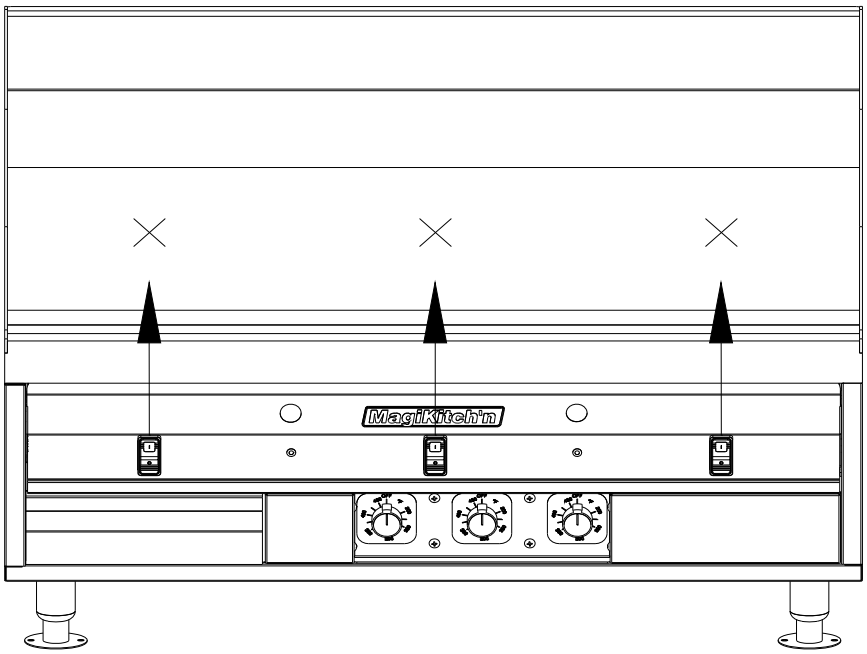


Figure 8

2.2.3. Procédure d'arrêt

1. Mettre tous les thermostats en position « OFF » (arrêt), ou sur la température la plus basse possible.
2. Mettre l'interrupteur « I/O » sur « O ». Fermer le robinet d'arrêt du gaz.
3. Laisser la surface du grilloir refroidir normalement.

3. Étalonnage des thermostats

Chaque commande gère normalement deux brûleurs. Les commandes ont été réglées en usine. Toutefois, si la température de la surface du grilloir est très différente de la valeur réglée au thermostat, régler ce dernier comme suit :

3.1. Procédure d'étalonnage

NOTA :
Maintenir fermement le bouton lors du desserrage ou du serrage de l'écrou de 5/16 po qui le fixe sur l'axe du thermostat, pour éviter de modifier les réglages de température.

3.1.1. Thermostat électronique

1. Allumer les veilleuses comme indiqué au paragraphe 2.1.1.
2. Régler tous les boutons de commande des thermostats aux températures de cuisson désirées.
3. Attendre 30 minutes (ou une heure si le grilloir était froid) que la température de la surface soit stable.
4. Mettre un thermomètre fiable de surface de grill, ou un thermocouple de test, (pouvant enregistrer 550° F), au-dessus du thermostat à étalonner décrit au paragraphe 2.2.2.
5. Vérifier la température à chaque emplacement toutes les 5 minutes, et répéter jusqu'à ce que la température se stabilise et ne varie pas de plus de 20° F pendant 15 minutes. Vous devrez vous souvenir de la température moyenne pour les étapes suivantes.
6. Si le thermostat n'est pas à 10° F de la température de consigne, il pourra être nécessaire de le régler.
7. Pour régler, retirer l'obturateur situé sur le bouton du thermostat (voir la figure 9) et le mettre de côté.
8. Tout en maintenant le bouton, desserrer l'écrou de 5/16 po de fixation sur l'axe du thermostat (***NE PAS L'ENLEVER***).
9. Une fois le bouton désolidarisé de l'axe du thermostat, tourner le bouton de sorte que son trait blanc soit aligné avec la température relevée au paragraphe 5.
10. Resserrer l'écrou de 5/16 po tout en maintenant le bouton en position (ne pas laisser l'axe tourner, sinon le réglage de la température ne sera pas correct).
11. Mettre le thermostat sur la température désirée et surveiller comme au paragraphe 5; refaire le réglage du thermostat à la demande jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
12. S'assurer que le bouton de commande est bien fixé et remettre l'obturateur en place.

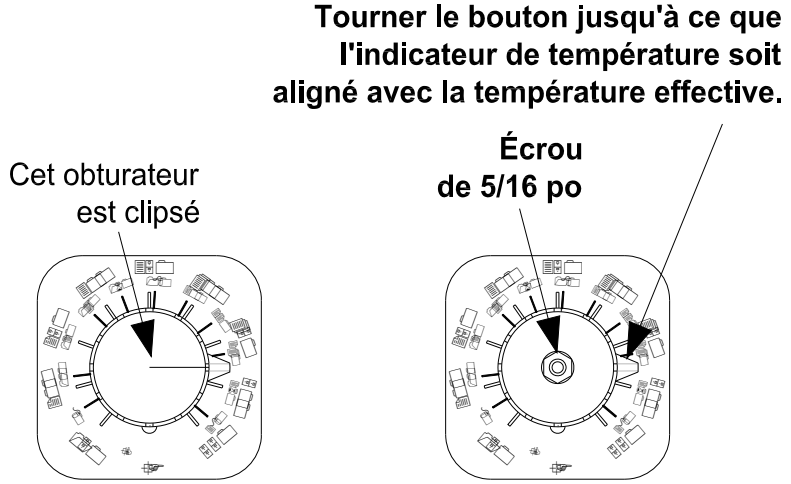

Tourner le bouton jusqu'à ce que l'indicateur de température soit aligné avec la température effective.
Cet obturateur est clipsé
Écrou de 5/16 po

Figure 9

4. Fonctionnement de base

4.1. Conseils de fonctionnement utiles

1. Chaque thermostat contrôle 12 po sur la surface du grilloir; dans la mesure du possible, utiliser le thermostat le plus à gauche ou le plus à droite pour les températures de cuisson les plus basses. Les thermostats adjacents réglés sur des températures plus élevées contrôlent les températures au centre.
2. Pour obtenir une réaction plus rapide d'un thermostat avec un grilloir très chargé, mettre le produit à cuire directement au-dessus de la sonde d'un thermostat. Pendant les périodes plus tranquilles, mettre le produit à côté d'une sonde, pour réduire l'éventualité d'une surchauffe d'une partie inutilisée de la surface du grilloir.
3. Autant que possible, faire tourner les emplacements où les produit sont cuits, afin de maintenir la totalité des 12 po de zones contrôlée à une température plus uniforme.
4. Si un produit attache, mettre une couche légère d'huile de cuisson sur la surface avant d'y poser un produit.
5. Il est ***fortement déconseillé*** de frapper la surface du grilloir avec les coins de spatules ou de grattoirs. Ceci risquerait d'endommager la surface qui accumulerait alors des particules alimentaires, ce qui rendrait son nettoyage difficile.

4.2. Temps de cuisson et températures suggérés

AVIS

Les durées et températures indiquées dans ce tableau ne sont que des suggestions. C'est votre expérience, avec votre menu, qui sera votre meilleur guide pour réaliser le meilleur plat.

Produit	*Temperature°F*	*Time*
Petit-déjeuner		
Crêpes	375°	2 Minutes
Pain perdu	400°	4-5 Minutes
*Pommes de terre sautées	375°-400°	15-20 Minutes
Œufs		
Brouillés	300°	3-4 Minutes
Miroir	225°-300°	3-4 Minutes
Retournés	250°-300°	2-3 Minutes
Retournés durs	225°-300°	3-4 Minutes
Viandes		
Saucisses	350°	3 Minutes
Bacon	350°	2-3 Minutes
Bacon de dos	350°	2-3 Minutes
Tranche de jambon	375°	3-4 Minutes
Jambon grillé	375°	2 Minutes
Jambon pré-cuit	375°	2 Minutes
Poisson		
Saumon	350°	6-8 Minutes
Steak haché		
2 galettes par livre	350°	6-8 Minutes
4 galettes par livre	350°	4-6 Minutes
6 galettes par livre	350°	3-4 Minutes
Biftecks, etc.		
Épaisseur : 0,5 - 0,75 po, à point	375°	5-7 Minutes
Épaisseur : 0,75 – 1 po, à point	375°	8-10 M inutes
Filet de bœuf	400°	3-4 Minutes
Sandwiches, etc.		
Au fromage fondant	375°	3-4 Minutes
Hot dog	325°	2-3 Minutes

***Pour des pommes de terre en dé, portées à ébullition puis refroidies avant d'être passées au grilloir. Pour réduire les brûlures et l'attache des pommes de terre, couvrir la surface du grilloir avec de l'huile végétale et retourner les pommes de terre souvent.**

5. Nettoyage et entretien

5.1. Nettoyage de la surface du grilloir pendant son fonctionnement

1. Garder la surface du grilloir propre pour empêcher les produits d'attacher et une mauvaise qualité alimentaire.
2. Racler régulièrement la plaque du grilloir pendant la journée avec un grattoir prévu pour le type de surfaces de votre grilloir, afin de supprimer la graisse et les débris alimentaires.

AVIS

Ne pas utiliser de « Grill Brick », « Grill screen » ni autres types de produits abrasifs sur la surface du grilloir de votre MagiKitch'n Chrome. *L'EMPLOI DE MATÉRIAUX ABRASIFS ANNULERA VOTRE GARANTIE.*

3. Nettoyer et essuyer les goulottes à graisse.
4. Essuyer l'extérieur avec un chiffon ou une serviette propre pour empêcher l'accumulation de graisse et de débris alimentaires sur l'extérieur en inox, les commandes des thermostats et les interrupteurs.
5. En fin de journée, on peut essuyer toutes les surfaces extérieures avec un produit dégraissant ou un produit de nettoyage pour l'inox. Veiller à rincer tout résidu de solvant de nettoyage de toutes les surfaces avec lesquelles les produits alimentaires sont susceptibles d'entrer en contact.
6. Déposer la ou les cuves à graisse et les vider de tous débris; essuyer également l'intérieur du logement des cuves à graisse pour éliminer les particules alimentaire qui auraient pu y tomber.

AVIS

La cuve à graisse est prévue pour contenir la graisse provenant de la surface du grilloir. Ne JAMAIS laisser la cuve à graisse déborder, et la vider en fonction de son remplissage en rebutant son contenu conformément à la réglementation en vigueur.

5.2. Nettoyage de la surface du grilloir en fin de période de travail

AVIS

Porter des gants et des vêtements de protection lors du nettoyage de l'appareil, car les surfaces CHAUDES risquent de causer des blessures.

5.2.1. Surface de cuisson en acier ordinaire

1. Racler la totalité de la surface de la plaque avec un grattoir pour enlever la graisse et les débris alimentaires.
2. Éliminer les accumulations importantes de carbone de la surface du grilloir avec un tampon abrasif « Grill Brick » ou une grille de nettoyage « Grill Screen ». Ne jamais utiliser de tampon en laine d'acier, de petites fibres pouvant alors demeurer sur la surface de cuisson.
3. Quand la surface du grilloir a refroidi, nettoyer la surface de cuisson avec une solution d'eau et de Magi Kleans'r, ou d'un produit de nettoyage similaire non-abrasif et non caustique approuvé pour l'acier inoxydable.
4. Une fois tous les débris étrangers éliminés de la surface de cuisson, rincer complètement toutes les surfaces à l'eau claire et les essuyer avec une serviette propre.
5. Il peut être nécessaire de conditionner le grilloir à nouveau après ce nettoyage.

5.2.2. Surface de cuisson chromée

1. Racler la totalité de la surface du grilloir avec le grattoir fourni pour enlever la graisse et les débris alimentaires.

AVIS

Ne pas utiliser des tampons abrasifs « Grill Brick », « Grill screen » ni autres types de produits abrasifs sur la surface du grilloir de votre MagiKitch'n Chrome. *L'EMPLOI DE MATÉRIAUX ABRASIFS ANNULERA VOTRE GARANTIE.*

2. Quand la surface du grilloir a refroidi, frotter la surface chromée avec la brosse en palmetto fournie et de l'eau froide.
3. Polir la surface de cuisson chromée du grilloir avec du Magi Kleans'r, de l'eau et un chiffon doux.
4. Rincer à l'eau claire et éliminer les éventuels résidus avec un chiffon sec.

5.3. Entretien mensuel

AVIS

Un entretien régulier de votre grilloir MagiKitch'n est *recommandé* pour maintenir le bon fonctionnement de l'appareil.

5.3.1. Entretien préventif mensuel

La graisse et les débris alimentaires peuvent s'accumuler sur le grilloir et autour de celui-ci. Les étapes de maintenance préventive mensuelle ci-dessous permettront de maintenir la sécurité et le meilleur rendement de votre équipement. Si vous produisez de grandes quantités de produits grillés, il pourra être nécessaire de nettoyer ces composants plus d'une fois par mois

- ✓ À l'aide d'un thermomètre de surface de grilloir, s'assurer du bon fonctionnement des thermostats.
- ✓ Vérifier visuellement que la ou les flammes des veilleuses sont fortes et allument les brûleurs principaux correctement.
- ✓ Vérifier visuellement l'aspect des brûleurs principaux; tous les brûleurs doivent présenter une belle flamme bleue.
- ✓ S'assurer qu'aucun raccordement de gaz n'a été altéré ou endommagé, vérifier leur étanchéité avec une solution d'eau savonneuse. ***Ne JAMAIS utiliser une flamme nue pour détecter une fuite.***
- ✓ Vérifier visuellement que la zone de la conduite d'extraction ne contient pas de débris alimentaires ni aucune obstruction. Ne jamais laisser la conduite d'extraction devenir excessivement sale. L'absence d'obstruction dans la conduite d'extraction est impérative pour le bon fonctionnement des brûleurs.
- ✓ Vérifier visuellement que la hotte d'extraction et les circuits d'air d'appoint fonctionnent correctement. Un circuit d'air d'appoint ne doit pas empêcher la circulation vers le grilloir de l'air nécessaire à la combustion, ni l'extraction par la conduite du grilloir.
- ✓ Vérifier l'absence de dommage visible sur la surface du grilloir.
- ✓ Inspecter l'extérieur du grilloir pour vérifier l'absence de dommage et d'arêtes coupantes, et pour vérifier que toutes les pièces sont bien fixées.
- ✓ Vérifier le fonctionnement de toutes les commandes, voyants et interrupteurs.

5.4. Entretien et inspections préventifs annuels/périodiques

Le contenu de ce chapitre NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE par un technicien qualifié dans le cadre d'un programme d'entretien régulier de la cuisine. Cette inspection doit être effectuée au minimum une fois par an par un technicien de service agréé recommandé par MagiKitch'n. Il pourra être nécessaire d'effectuer cette inspection plusieurs fois par an.

5.4.1. Évaluation de la sécurité

- ✓ Vérifier tous les raccordements de gaz, et vérifier que le système/ sangle de retenue est bien en place.
- ✓ Vérifier l'absence de débris alimentaires et de graisse à l'intérieur de l'appareil et autour de son boîtier.
- ✓ Vérifier les pieds et les roulettes, et s'assurer que tous les écrous et vis sont bien serrés, le cas échéant.
- ✓ Vérifier le cordon d'alimentation et sa fiche.
- ✓ Vérifier les connexions électriques, les interrupteurs et les voyants exposés.

5.4.2. Vérification mécanique

- ✓ Vérifier le bon état de la surface du grilloir, ainsi que l'absence de rouille et de fissuration éventuelles des parties chromées.
- ✓ Vérifier l'étanchéité de la cuve à graisse.
- ✓ Vérifier l'absence de migration de la graisse et de l'eau, nettoyer si nécessaire.
- ✓ Vérifier la poche de vidange et les filtres de la hotte d'extraction, nettoyer le cas échéant.
- ✓ Vérifier l'absence de débris étrangers dans la conduite d'extraction, et l'absence de rupture de tirage dans la hotte.
- ✓ Vérifier que toutes les pièces sont bien fixées.
- ✓ Vérifier qu'aucune pièce ou élément de fixation ne manque, remplacer le cas échéant.

5.4.3. Contrôle du fonctionnement des circuits

- ✓ Vérifier la pression d'arrivée du gaz avec tous les appareils en fonctionnement.
- ✓ Vérifier la pression de gaz aux collecteurs des brûleurs, régler le cas échéant conformément à la plaque signalétique.

- ✓ Vérifier le système d'allumage et la veilleuse, nettoyer et régler le cas échéant.
- ✓ Appareils à allumage automatique : contrôler l'écartement des électrodes et leur bon état.
- ✓ Vérifier et nettoyer l'ouverture de mise à l'air libre du robinet d'arrêt manuel.
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement mécanique et électrique des robinets principaux de gaz.
- ✓ Vérifier le bon état de toutes les terminaisons de fils, vérifier l'absence de fils cassés ou d'effilochure.
- ✓ Vérifier l'étalonnage de la température.
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement des thermostats et de leurs fonctionnalités.
- ✓ Vérifier que tous les composants sont physiquement en bon état.
- ✓ S'assurer de la propreté de tous les composants, et de l'absence de graisse ou de dégâts des eaux sur ceux-ci.

5.5. Hotte

Le bon fonctionnement de la hotte d'extraction est très important pour le bon fonctionnement de cet appareil et la sécurité du personnel. La hotte d'extraction doit être inspectée à l'installation de cet appareil pour s'assurer de son fonctionnement correct en liaison avec l'appareil. Un échéancier régulier de contrôle, conforme à la plus récentes édition d'ANSI/NFPA 96 et (ou) des codes locaux, est obligatoire.

5.6. Tableau de dépannage

Les tableaux ci-dessous pourront aider à éliminer les problèmes de fonctionnement élémentaires susceptibles de survenir sur votre appareil. Localiser le problème à gauche du tableau, et consulter la liste de ses causes possibles. Une fois le problème identifié, prendre les mesures appropriées pour le corriger.

5.6.1. Rendement de cuisson

En cas de mauvais rendement de la cuisson, ou de manque d'homogénéité de la qualité des produits, consulter le tableau ci-dessous.

		Possible Cause							
		Réglage de température trop élevé	L'humidité dans les produits alimentaires crée de la vapeur	Surface du grilloir sale ou non conditionnée	Durée de cuisson insuffisante	Durée de conservation du produit dépassée	Mauvais entreposage du produit	Trop d'huile ou de graisse sur la surface du grilloir	Réglage de température trop bas
Problème	Fumée excessive causée par la graisse	X	X						
	Les produits attachent	X		X	X				
	Les bords des produits sont brûlés	X		X	X				
	Le milieu des produits n'est pas assez cuit	X				X			
	Goût de graisse ou goût indésirable						X	X	X
	Accumulation de graisse sur la surface du grilloir	X		X				X	

5.6.2. Rendement de fonctionnement

Le tableau suivant pourra aider à diagnostiquer un problème de fonctionnement de votre appareil. Certains problèmes pourront EXIGER que ce soit un technicien qualifié qui effectue les réparations. Si un technicien qualifié est nécessaire, merci de prendre contact avec le service entretien de l'usine (1-800-647-4826).

		Possible Cause								
		Robinet d'arrêt manuel et (ou) alimentation de gaz fermée ou débranchée	Appareil non raccordé	Module d'allumage ou de détection de flamme défectueux	Interrupteur(s) électrique(s) sur arrêt / transformateur de commande défectueux	Thermostats sur « Arrêt »	Pression de gaz insuffisante	Thermostats non étalonnés	Thermostat ou robinet de gaz défectueux	Voyant ou interrupteur défectueux
Problème	Veilleuses ne s'allument pas	X	X	X	X		X			X
	Voyant « veilleuse prête » ne s'allume pas	X	X	X	X		X			X
	Voyant « alimentation » ne s'allume pas			X		X		X	X	X
	Grilloir ne chauffe pas			X		X			X	X
	Températures de la surface non homogènes						X	X	X	
	Grilloir reste chaud ou surchauffe							X	X	

AVIS

Toutes les pièces et les interventions pour votre grilloir MagiKitch'n doivent être commandées et effectuées par un fournisseur agréé MagiKitch'n d'entretien et de pièces détachées (ASAP). Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner l'annulation de la garantie.

6. Accessoires

6.1. De série

Tous les grilloirs en acier ordinaire et chromé sont livrés avec un jeu de pieds réglables de 4 po. L'appareil est également équipé en usine avec un robinet d'arrêt manuel du gaz, et d'un détendeur correspondant au modèle et au type de gaz.

Chaque grilloir chromé MKG est livré avec un nécessaire d'entretien pour chrome comprenant une brosse de nettoyage, de la poudre de nettoyage, une spatule, un grattoir et des lames de rechange pour le grattoir. Consulter le tableau ci-dessous pour commander des rechanges.

Accessoires pour grilloir chromé	
Magi Kleans'r	Réf. 9825-1525101
Brosse en palmetto	Réf. 9825-1524901
Spatule (surface chromée)	Réf. 9825-1525001
Grattoir (avec lame et étui)	Réf. 9825-1528001
Lames de rechange	Réf. 9825-1528002

L'utilisation d'accessoires MagiKitch'n pour grilloir chromé est importante pour la longévité de la surface chromée

6.2. Options

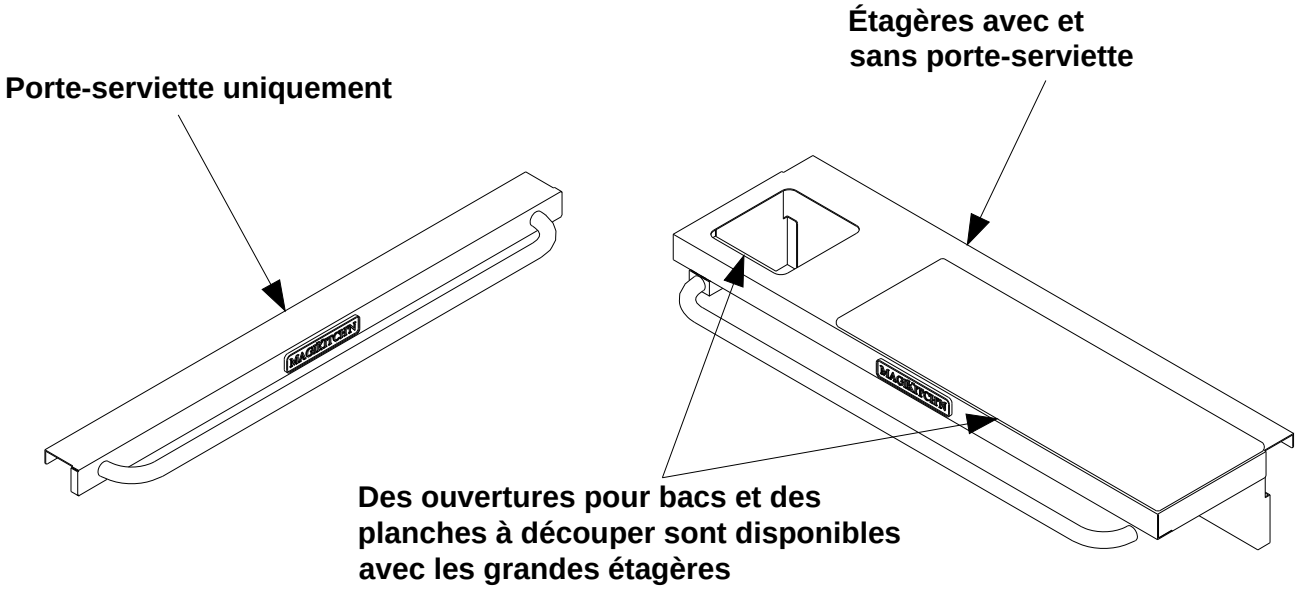
Pour commander des accessoires pour votre grilloir, consulter votre revendeur local MagiKitch'n à propos des tarifs et de la disponibilité.
La liste des accessoires disponibles pour votre nouvel appareil vous donnera la souplesse nécessaire pour personnaliser votre grilloir au mieux en fonction de vos besoins opérationnels.

Ce chapitre présente différentes étagères avant et arrière, planches à découper, supports et autres accessoires destinés à réaliser un appareil de travail efficace.

6.2.1. Étagères de service avant

Étagère modèle	MKG24	MKG36	MKG48	MKG60	MKG72
Étagère de 8 po, sans porte-serviette	5125-1511601-C	5125-1511602-C	5125-1511603-C	5125-1511610-C	5125-1511611-C
*Étagère de 10 po, sans porte-serviette	5125-1511604-C	5125-1511605-C	5125-1511606-C	5125-1511612-C	5125-1511613-C
*Étagère de 12 po, sans porte-serviette	5125-1511607-C	5125-1511608-C	5125-1511609-C	5125-1511614-C	5125-1511615-C
Étagère de 8 po, avec porte-serviette	5125-1511701-C	5125-1511702-C	5125-1511703-C	5125-1511710-C	5125-1511711-C
*Étagère de 10 po, avec porte-serviette	5125-1511704-C	5125-1511705-C	5125-1511706-C	5125-1511712-C	5125-1511713-C
*Étagère de 12 po, avec porte-serviette	5125-1511707-C	5125-1511708-C	5125-1511709-C	5125-1511714-C	5125-1511715-C
Porte-serviette seul	5125-1511801-C	5125-1511802-C	5125-1511803-C	5125-151804-C	5125-1511805-C

*** Les étagères de 10 et 12 po sont également disponible avec des ouvertures pour bacs.Consulter l'usine pour connaître les dimensions et la disponibilité.**


Étagères avec et sans porte-serviette
Porte-serviette uniquement
Des ouvertures pour bacs et des planches à découper sont disponibles avec les grandes étagères

6.2.2. Planches à découper

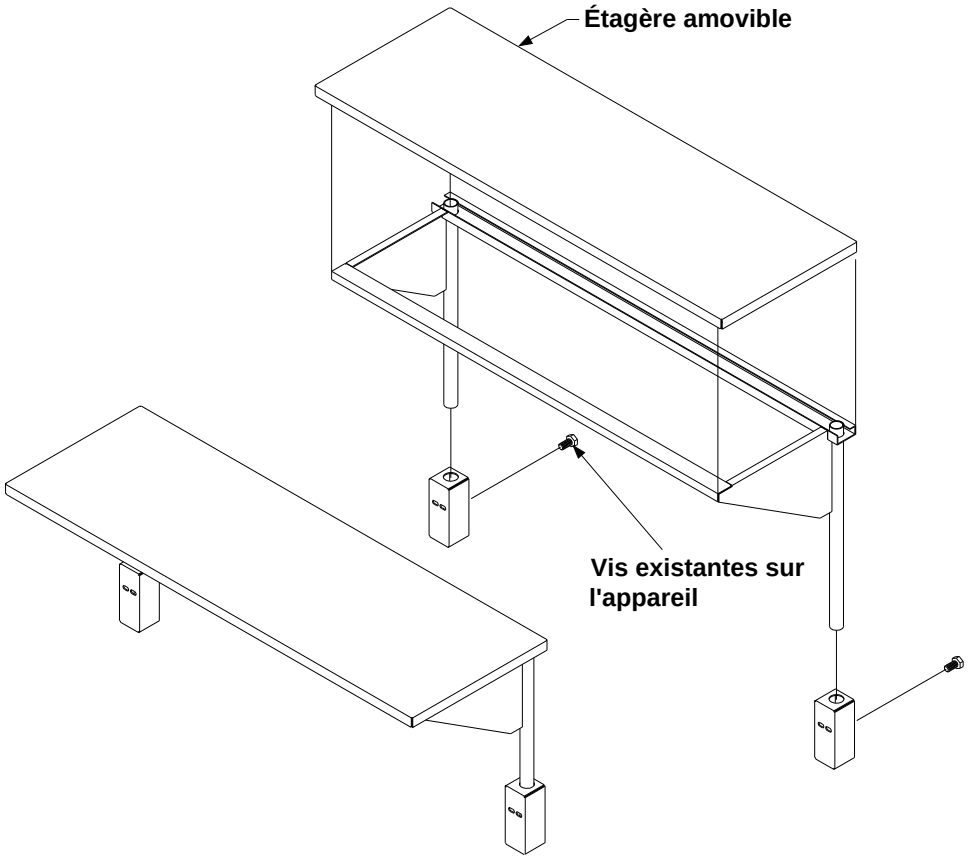
Dimension	Réf.
Planche à découper (8 x 12 po)	1604-0643600-C
Planche à découper (8 x 24 po)	1604-0643700-C
Planche à découper (8 x 48 po)	1604-0643800-C
Planche à découper (8 x 72 po)	1604-0643900-C

D'autres dimensions sont disponibles, consulter l'usine pour connaitre les dimensions, les tarifs et la disponibilité.

6.2.3. Étagères chauffe-plats arrière

Étagère modèle	Réf.
Étagère arrière C/A MKG24	5225-1535701-C
Étagère arrière C/A MKG36	5225-1535702-C
Étagère arrière C/A MKG48	5225-1535703-C
Étagère arrière C/A MKG60	5225-1535704-C
Étagère arrière C/A MKG72	5225-1535705-C

Les jeux d'étagères peuvent se fixer à des modèles existants. L'étagère en inox est amovible de son support pour faciliter son nettoyage si nécessaire.

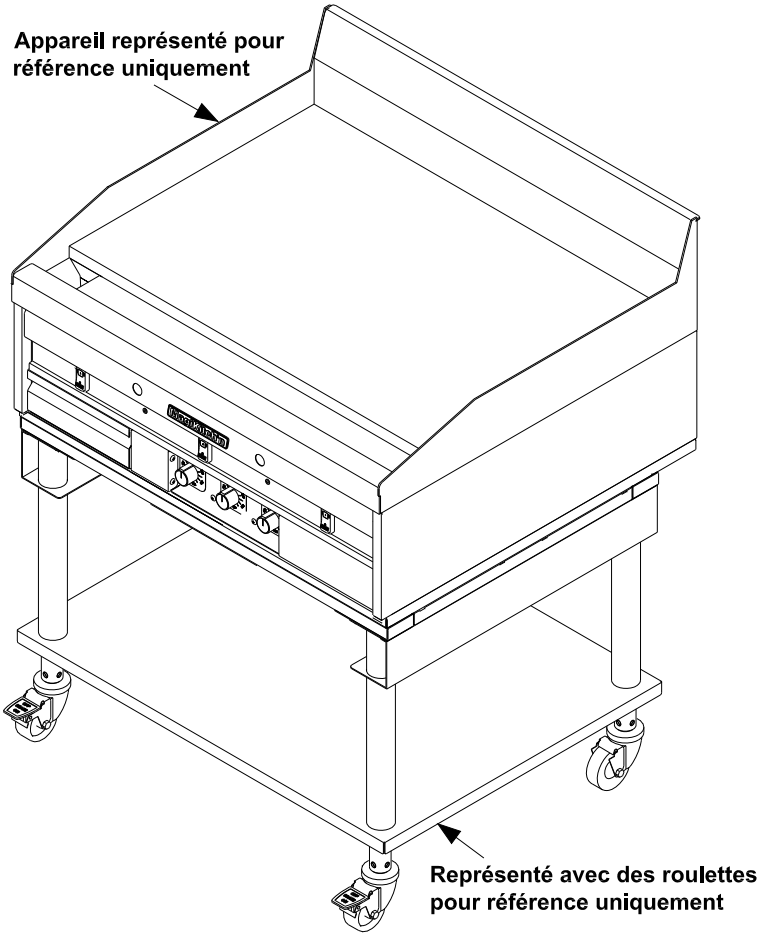


6.2.4. Supports

Les supports peuvent être commandés avec des pieds ou des roulettes (les supports à roulettes livrés après mai 2006 sont équipés de roulettes réglables).

NOTA :
Il convient également de noter qu'une commande de support pour votre appareil MKG nécessite aussi la commande du jeu de pièces de fixation MKG, réf. 7225-1512101.

Support modèle	Réf.
MKG24, avec pieds	5225-1512001-C
MKG24, avec roulettes	5225-1512002-C
MKG36, avec pieds	5225-1512005-C
MKG36, avec roulettes	5225-1512006-C
MKG48, avec pieds	5225-1512007-C
MKG48, avec roulettes	5225-1512008-C
MKG60, avec pieds	5225-1512009-C
MKG60, avec roulettes	5225-1512010-C
MKG72, avec pieds	5225-1512011-C
MKG72, avec roulettes	5225-1512012-C

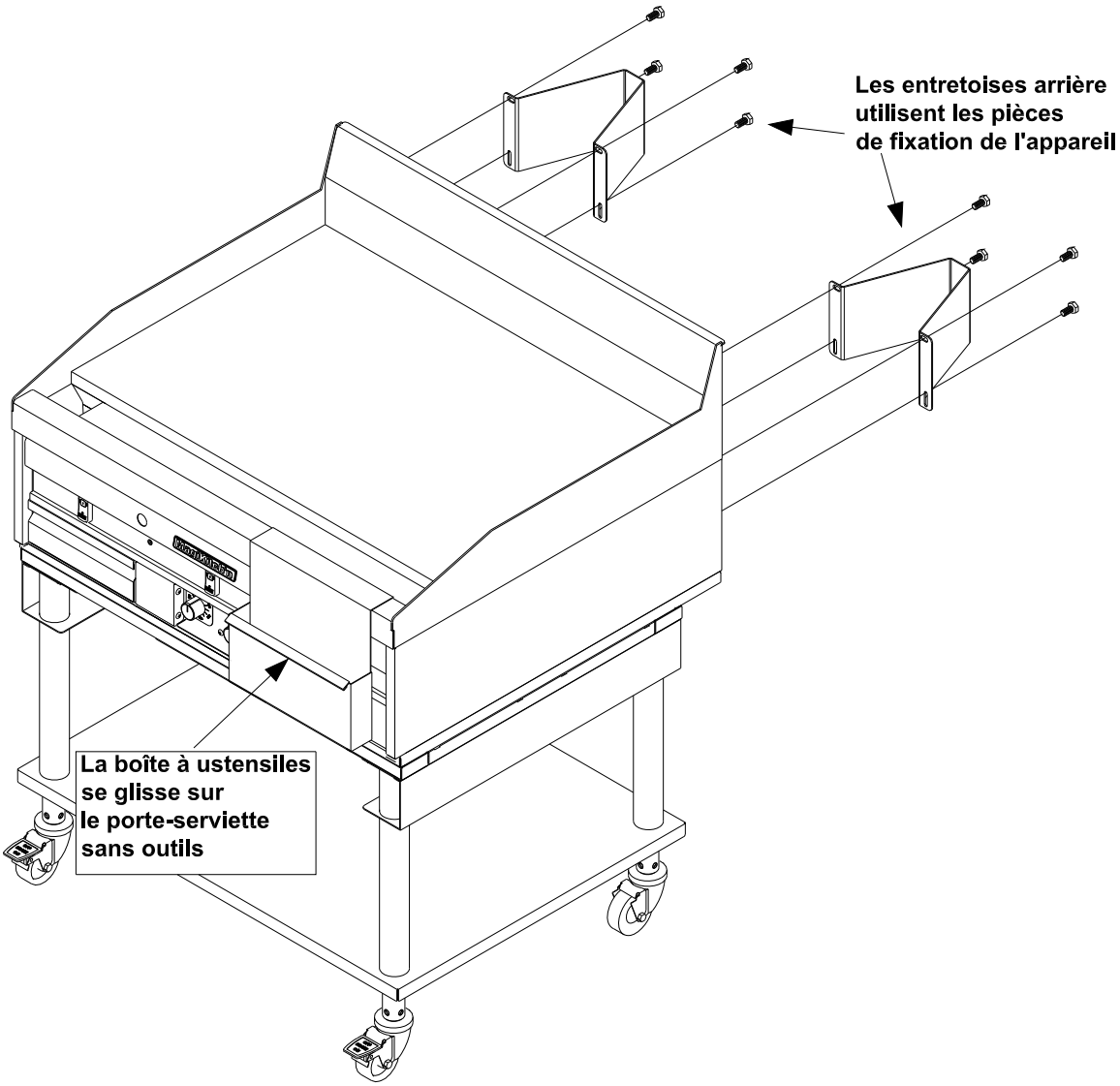


Les supports peuvent servir à plusieurs grilloirs MKG. Ils sont également compatibles avec les grils à charbon de bois MagiKitch'n de la série 600.

6.2.5. Divers

Votre appareil peut également être utilisé avec les accessoires ci-dessous, de manière à personnaliser votre cuisine en fonction de vos besoins. Les entretoises arrière (ci-dessous) sont destinées à empêcher l'arrière de l'appareil d'être trop près d'un mur. La boîte à ustensiles vous donne un emplacement commode pour ranger vos ustensiles. La boîte à ustensiles ne gêne pas les commandes, et se déplace sans outils d'un côté du grilloir à l'autre.

Accessoire	Réf.
Entretoise arrière de 6 po, MKG	5425-1526703-C
Boîte d'ustensiles, MKG	9825-1532501-C
Boîte d'ustensiles, MKG porte-serviette uniquement	9825-1532502-C


Les entretoises arrière utilisent les pièces de fixation de l'appareil
La boîte à ustensiles se glisse sur le porte-serviette sans outils

7. Notes

En cas de problème ou de question concernant votre commande, prendre contact avec l'usine MagiKitch'n :..... Tél. : +1 (603) 225-6684 (monde entier) Site internet : www.magikitchn.com	En cas de problème ou de question à propos de votre appareil, prendre contact avec le fournisseur agréé MagiKitch'n d'entretien et de pièces détachées (ASAP) couvrant votre région, ou prendre contact avec Pitco aux numéros ci-contre à gauche.
ADRESSE POSTALE : – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501 (É.-U.A.) ADRESSE DE LIVRAISON : 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301 (É.-U.A.)	